MIRAKULÖS
GRÄNSLÖS

FR
IT

IKEA®
Design and Quality
IKEA of Sweden

FRANÇAIS **4**
ITALIANO **26**

Sommaire

Consignes de sécurité	4	Fonctions supplémentaires	15
Instructions de sécurité	6	Conseils utiles	16
Installation	8	Entretien et nettoyage	17
Description de l'appareil	8	En cas d'anomalie de fonctionnement	21
Avant la première utilisation	9	Caractéristiques techniques	22
Utilisation quotidienne	10	En matière de protection de l'environnement	23
Fonctions de l'horloge	13	GARANTIE IKEA	23
Utilisation des accessoires	14		

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.

⚠ Instructions de sécurité

Installation

⚠ **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives de la CEE

Utilisation

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

⚠ **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  – ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  – ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  – Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Cuisson à la vapeur

⚠ **Avertissement** Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur pourrait s'échapper.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ⓘ Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Installation électrique

⚠ **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

ⓘ Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

Câble

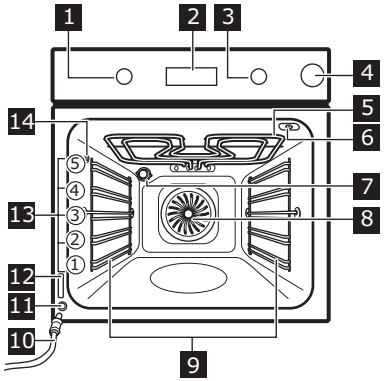
Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

Description de l'appareil



1 Manette du four
2 Programmateur électronique
3 Thermostat
4 Bac à eau
5 Gril
6 Prise pour la sonde à viande
7 Éclairage du four
8 Ventilateur
9 Support de grille amovible
10 Tuyau de vidange
11 Vanne de vidange de l'eau
12 Plaque signalétique
13 Position des grilles
14 Tuyau d'arrivée de la vapeur

Accessoires pour four

- **Grille métallique x 2**
  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson x 1**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits.
- **Plat à rôtir/gril x 1**
  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Sonde à viande x 1**
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques x 2 jeux**
  Pour les grilles et plateaux de cuisson.

Avant la première utilisation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

L'affichage indique **hr** et **12:00**. **12** clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur ◴ pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, le nouveau réglage de l'heure sera automatiquement sauvegardé au bout de cinq secondes.
   L'affichage indique **min** et l'heure réglée. **00** clignote.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur ◴ pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, le nouveau réglage de l'heure sera automatiquement sauvegardé au bout de cinq secondes.
   L'affichage indique la nouvelle heure.

Changement de l'heure

ⓘ Vous ne pouvez changer l'heure que lorsque l'appareil est en mode veille.

Appuyez sur ◴ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure ◴ clignote sur l'affichage. Pour régler la nouvelle heure, suivez la procédure décrite dans « Réglage de l'heure ».

Préchauffage

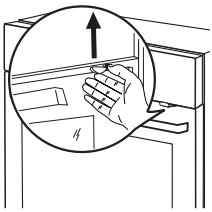
Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction ▭ et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction ⍾ et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

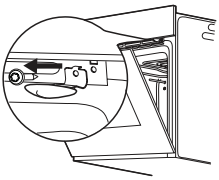
Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Sécurité enfants

La sécurité enfants est installée sur l'appareil et activée. Elle se trouve juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit.



Pour ouvrir la porte du four lorsque la sécurité enfants est activée, tirez la manette vers le haut comme illustré sur la figure.
Fermez la porte du four sans tirer la sécurité enfants.



Pour désactiver la sécurité enfants, ouvrez la porte du four et désactivez la sécurité enfants à l'aide de la clé torx. La clé torx est fournie dans le sachet des accessoires du four.

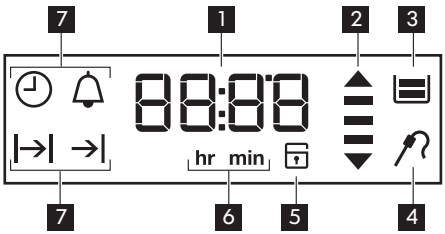
Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette des fonctions du four vers la droite pour sélectionner une fonction du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température. La température sélectionnée s'affiche.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

Affichage



1. Heure et température
2. Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
3. Réservoir d'eau (sur certains modèles uniquement)
4. Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
5. Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
6. Heures/minutes
7. Fonctions de l'horloge

Touches

Touche	Fonction	Description
◷	Horloge	Pour régler une fonction de l'horloge.
−, +	Moins, Plus	Pour régler l'heure.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.

Fonction du four		Utilisation
	Cuisson à air pulsé	Pour cuire à température maximale sur trois niveaux du four simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
	Convection naturelle (voûte et sole)	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et pour griller du pain.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Gril avec ventilateur	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner ou faire dorer.
	Cuisson de pain et de pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle.
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés. La manette de température doit être sur la position Arrêt.
	Voûte	Pour terminer la cuisson des plats.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Air pulsé + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur.

Voyant de chauffe / de chaleur résiduelle

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.
Lorsque vous désactivez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle s'affiche si la température à l'intérieur du four dépasse 40 °C. Tournez le thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

Cuisson à la vapeur

1. Réglez la fonction .
2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir. Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume. Le réservoir a une contenance maximale de 950 ml. Cette quantité est suffisante pour environ 55 à 60 minutes de cuisson.

Important Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur. N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides.
Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool (eau de vie, whisky, cognac, etc.) dans le bac à eau.

3. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
5. Réglez la température entre 130 °C et 250 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson à la vapeur.
6. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.

⚠ **Avertissement** Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction Air pulsé + Vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

Voyant du réservoir d'eau

Lorsque la cuisson à la vapeur est en cours, le voyant du réservoir d'eau s'affiche. Le voyant du réservoir d'eau indique le niveau d'eau restant dans le réservoir.

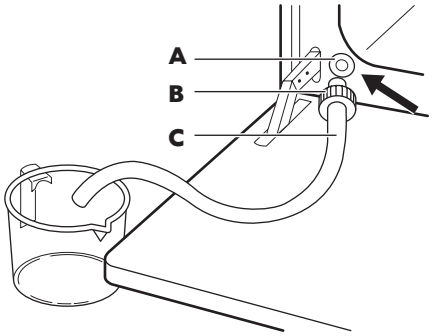
- : Le réservoir est plein. Un signal sonore retentit lorsque le réservoir est plein.
- : Le réservoir est à moitié plein.
- : Le réservoir est vide. Un signal sonore retentit lorsque le réservoir doit être rempli.

ⓘ Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond du four. Épongez l'excédent d'eau.

Vidange du réservoir d'eau

Important Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le même sachet que le mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.



2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).
3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.
5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.

⚠ **Avertissement** N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

ⓘ Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le symbole s'affiche. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

Fonctions de l'horloge

Symbole	Fonction	Description
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte.
🕘	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction.
→|	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Définissez tout d'abord une fonction du four avant de régler cette fonction. Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin (Départ différé) pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre.

ⓘ Appuyez sur 🕘 à plusieurs reprises pour modifier la fonction de l'horloge.

ⓘ Appuyez sur 🕘 pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge ou attendez 5 secondes pour que le réglage soit automatiquement confirmé.

Réglage de la fonction Durée ou Fin en cours de cuisson

1. Appuyez sur 🕘 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole |→| ou →| clignote sur l'affichage.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
3. Appuyez sur 🕘 pour confirmer.
4. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure.
5. Appuyez sur 🕘 pour confirmer.
6. Lorsque la durée définie s'est écoulée, le symbole |→| ou →| et le temps défini clignotent. Le signal sonore retentit pendant deux minutes. L'appareil s'éteint. Appuyez sur une touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour arrêter le signal.

ⓘ Si vous appuyez sur 🕘 lors du réglage de la fonction Durée |→|, l'appareil passe au réglage de la fonction Fin →|.

Réglage du minuteur

Fonction utilisée pour établir un compte à rebours. La durée maximale pouvant être définie est de 23 heures et 59 minutes. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le minuteur à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur 🕘 à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 et **00** clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler le minuteur. La durée est d'abord affichée en minutes et en secondes. Lorsque vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche. L'appareil calcule alors la durée en heures et en minutes.
3. Le minuteur démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
4. À la fin du temps réglé, un signal sonore retentit pendant deux minutes. **00:00** et 🔔 clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

ⓘ Si vous réglez le minuteur alors que la fonction Durée |→| ou Fin →| est activée, le symbole 🔔 s'allume sur l'affichage.

Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement du four.

Appuyez sur ◴ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure sans les symboles de l'horloge.

ⓘ Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée |→| ou Fin →| sont activées.

Utilisation des accessoires

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. L'appareil s'éteint lorsque la viande atteint la température réglée.

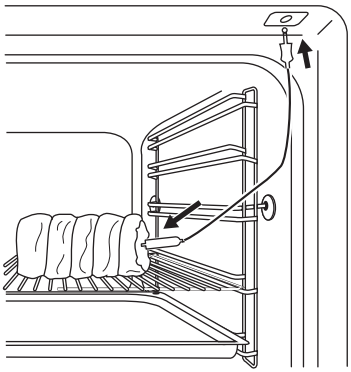
Vous devez régler deux températures :

- La température du four.
- La température à cœur. Reportez-vous aux valeurs indiquées dans le tableau.

Températures à cœur recommandées	
50 °C	Saignant
60 °C	À point
70 °C	Bien cuit

Important N'utilisez que la sonde à viande fournie avec l'appareil ou des pièces de rechange d'origine.

1. Sélectionnez la température et la fonction du four.
2. Insérez la pointe de la sonde à viande au cœur de la viande.
3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.



Le symbole de la sonde à viande et la température à cœur par défaut s'affichent. Lorsque vous utilisez la sonde à viande pour la première fois, la température à cœur par défaut est de 60 °C.

4. Lorsque clignote, vous pouvez utiliser la manette de température pour modifier la température à cœur par défaut.
5. Appuyez sur ◴ pour enregistrer la nouvelle température à cœur ou attendez 10 secondes pour que ce réglage soit automatiquement enregistré. La nouvelle température à cœur par défaut s'affiche lors de la prochaine utilisation de la sonde à viande.
6. Assurez-vous que la sonde à viande est bien insérée dans la viande et que la fiche est bien branchée dans la prise de l'appareil durant la cuisson.

7. Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, le symbole de la sonde à viande et la température à cœur par défaut clignotent. Un signal sonore retentit pendant deux minutes. L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la fiche de la sonde à viande de la prise. Sortez la viande de l'appareil.

ⓘ Les fonctions Durée et Fin ne fonctionnent pas avec la sonde à viande.

Vous pouvez modifier à tout moment la température à cœur durant la cuisson :

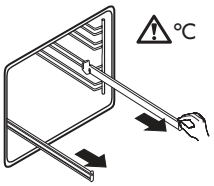
1. Appuyez sur ⏲ :
   – Quatre fois : l'affichage indique la température à cœur réglée puis, toutes les 10 secondes, la température à cœur actuelle.
   – Cinq fois : l'affichage indique la température à cœur actuelle puis, toutes les 10 secondes, la température réglée du four.
   – Six fois : l'affichage indique la température réglée du four.
2. Tournez la manette de température pour modifier la température.

Rails télescopiques

Important Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

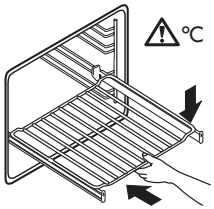
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

1



Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.

2



Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil.

ⓘ Vous pouvez aussi utiliser les rails télescopiques avec les plaques ou les plats fournis avec l'appareil (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil »).

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

⚠ **Attention** Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Fonctions supplémentaires

Sécurité enfant

Lorsque la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus fonctionner. Cette sécurité vous assure que les enfants ne peuvent pas mettre l'appareil en marche accidentellement.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et **+** et maintenez-les enfoncées pendant deux secondes.
3. Un signal sonore retentit. **SAFE** s'allume ou s'éteint sur l'affichage (lorsque vous activez/désactivez la fonction Sécurité enfants).

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps :

- Si une fonction du four est en cours.

- Si vous ne modifiez pas la température du four.

Température du four	Arrêt automatique au bout de
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250	3.0 h

Après un arrêt automatique, éteignez complètement le four. Vous pouvez ensuite le rallumer.

Important L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Sonde à viande, Durée et Fin.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume. Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Poids (kg)	Plat	Fonction du four	Niveau	Température du four (°C)	Temps de cuisson (min.)
1 - 1,5	Agneau		2	175	110 - 130
1 - 1,5	Viande (Rôti de boeuf, porc)		2	180 - 210	45 - 90
1 - 1,5	Poulet		2	200	70 - 85
1,2	Lapin		2	175	60 - 80
1,5	Canard		2	220	120 - 150
4	Dinde		2	180	210 - 240
0,6 - 1	Poisson		2	180 - 190	20 - 40
	Gâteau aux prunes		2	160	50 - 60
1	Tartes		2	170	80 - 100
	Biscuits/Gâteaux secs		2 et 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagnes		2	180 - 190	25 - 40
(0,7) - 1	Pain (petits pains)		2	180 - (200)	(25) - 45[1)]
1	Pizza		2	210 - 220	15 - 25 [1)]
-	Réchauffer (plats individuels)		2	140	15 - 25 [1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :
Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyage du joint d'étanchéité de la porte

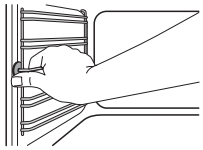
- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède additionnée d'un détergent pour nettoyer le joint d'étanchéité de la porte.

Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois du four.

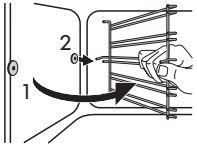
Retrait des supports de grille

1



Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

2



Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Remontage des supports de grille

Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

Les bouts arrondis des supports de grille doivent pointer vers l'avant.

Éclairage du four

Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par un modèle de 40 watt, 230 V (50 Hz) résistant à une température de 350 °C (type de connexion : E14).
4. Replacez le diffuseur en verre.

Nettoyage du réservoir d'eau

Avertissement Ne versez pas d'eau dans le réservoir d'eau durant le processus de nettoyage.

Durant le processus de nettoyage, de l'eau peut s'égoutter du tuyau d'arrivée de la vapeur dans la cavité du four. Placez une lèchefrite sur le niveau situé juste en dessous du tuyau d'arrivée de la vapeur pour éviter que l'eau ne coule jusqu'au fond de la cavité du four.

Au bout d'un certain temps, des dépôts calcaires peuvent apparaître dans le four. Pour éviter cela, nettoyez tous les éléments du four produisant de la vapeur. Videz le réservoir après chaque cuisson à la vapeur.

1. Remplissez le réservoir avec 900 ml d'eau en y ajoutant 50 ml (soit cinq cuillères à café) d'acide citrique. Éteignez le four et attendez 60 minutes environ.

2. Allumez le four et sélectionnez la fonction Air pulsé + Vapeur. Réglez la température à 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.
3. Allumez le four et sélectionnez la fonction Air pulsé + Vapeur. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes. Laissez-le refroidir et procédez à la vidange du réservoir (reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau »).
4. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire présents dans le four avec un chiffon.
5. Nettoyez le tuyau de vidange à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter tout endommagement, n'utilisez pas d'agents nettoyants acides, de sprays ni de produits similaires.

Types d'eau

- **Eau douce à faible teneur en calcaire** : elle est recommandée par le fabricant car elle réduit le nombre de nettoyages nécessaires.
- **Eau du robinet** : vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un purificateur ou d'un adoucisseur d'eau.
- **Eau dure à haute teneur en calcaire** : ce type d'eau n'entrave aucunement le bon fonctionnement de l'appareil, mais elle augmente la fréquence des procédures de nettoyage.

TABLEAU DES QUANTITÉS DE CALCIUM RECOMMANDÉES PAR L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé)

Dépôt de calcium	Dureté de l'eau (degrés français)	Dureté de l'eau (degrés allemands)	Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Douce ou claire	75 cycles - 2,5 mois
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Moyennement dure	50 cycles - 2 mois
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dure ou calcaire	40 cycles - 1,5 mois
plus de 180 mg/l	plus de 18	plus de 10	Très dure	30 cycles - 1 mois

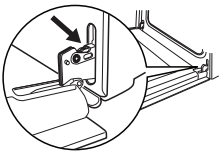
Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que les panneaux de verre intérieurs afin de les nettoyer.

ⓘ Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

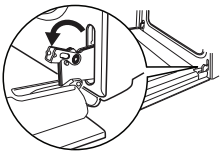
Retrait de la porte du four et des panneaux de verre

1



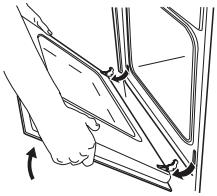
Ouvrez complètement la porte.

2



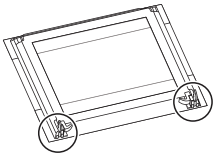
Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

3



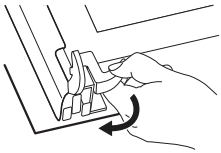
Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

4



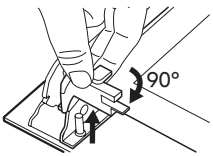
Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.

5



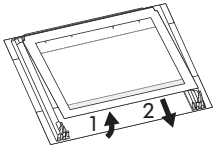
Débloquez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux de verre.

6



Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.

7



Soulevez les panneaux de verre avec précaution (étape 1), puis retirez-les un à un (étape 2). Commencez par le panneau supérieur.

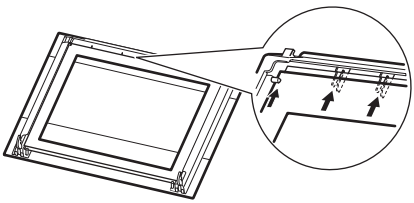
Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Remise en place de la porte et des panneaux de verre

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre en place dans le bon ordre. Le second panneau est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à poser correctement le panneau de verre supérieur dans son logement (voir l'illustration).



En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
Un code d'erreur s'affiche.	Il y a un défaut électronique.	1. Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. 2. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez l'appareil et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans l'appareil.	Vérifiez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».

Problème	Cause probable	Solution
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

Caractéristiques techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 355 417
Volume utile	71 l	
Surface du plateau de cuisson	1438 cm²	
Résistance inférieure	1000 W	
Gril	2300 W	
Ventilateur	1900 W	
Puissance totale	2780 W	
Tension	400 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	10	
Consommation d'énergie avec charge standard et convection naturelle (voûte et sole)	0,89 kWh	
Consommation d'énergie avec charge standard et cuisson à air pulsé	0,88 kWh	

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Où aller avec les appareils usagés?
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.
La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.

Matériau d'emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

GARANTIE IKEA

Pendant combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?
Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à moins qu'il ne s'agisse d'un appareil LAGAN, auquel cas la garantie ne dure que deux (2) ans. Le ticket de caisse original est nécessaire et constitue la preuve d'achat. Les réparations effectuées sous couvert de la garantie ne prolongent pas la durée de garantie, ni pour l'appareil ni pour les pièces échangées.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie IKEA de cinq (5) ans ?
La gamme d'appareils LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui se chargera du service après vente ?
Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre cette garantie ?
Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe “Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?” Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?
Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?
- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

Application de la garantie légale
La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Zone de validité
Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :
N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
   – l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
   – les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?

Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.

Important Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, cherchez et conservez à portée de main le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

Important CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !
C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?
Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni per la sicurezza	26	Funzioni aggiuntive	38
Istruzioni di sicurezza	28	Consigli e suggerimenti utili	38
Installazione	30	Pulizia e cura	40
Descrizione del prodotto	31	Cosa fare se…	43
Preparazione al primo utilizzo	31	Dati tecnici	45
Utilizzo quotidiano	32	Considerazioni ambientali	45
Funzioni del timer	35	GARANZIA IKEA	46
Utilizzo degli accessori	36		

Con riserva di modifiche.

Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

⚠ **Avvertenza!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.

- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione del cavo devono essere svolte unicamente da personale qualificato.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Usare esclusivamente la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.

⚠ Istruzioni di sicurezza

Installazione

⚠ **Avvertenza!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico

⚠ **Avvertenza!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi entrino in contatto con la porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE

Utilizzo

⚠ **Avvertenza!** Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.

- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ **Avvertenza!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.

Cottura a vapore

⚠ **Avvertenza!** Rischio di scottature o di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore. Può fuoriuscire vapore.

Pulizia e cura

⚠ **Avvertenza!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.

Luce interna

- Il tipo di lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.

⚠ **Avvertenza!** Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Smaltimento

⚠ **Avvertenza!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

Installazione

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

ⓘ Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

⚠ **Avvertenza!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

ⓘ Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo "Informazioni per la sicurezza".

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una spina e un cavo di rete.

Cavo

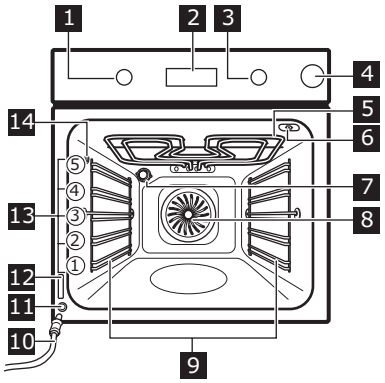
Tipi di cavo adatti all'installazione o per la sostituzione: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Per la sezione del cavo fare riferimento alla potenza totale (sulla targhetta dati) ed alla tabella:

Potenza totale	Sezione del cavo
Massimo 1380 W	3 X 0,75 mm²
Massimo 2300 W	3 X 1 mm²
Massimo 3680 W	3 X 1,5 mm²

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

Descrizione del prodotto



1 Manopola di regolazione delle funzioni del forno
2 Programmatore elettronico
3 Manopola di regolazione della temperatura
4 Vaschetta dell'acqua
5 Grill
6 Presa per la termosonda
7 Lampadina del forno
8 Ventola
9 Supporto griglia, smontabile
10 Tubo di scarico
11 Valvola di scarico dell'acqua
12 Targhetta dei dati
13 Posizioni della griglia
14 Foro di entrata vapore

Accessori del forno

- **Ripiano a filo x 2**
  Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Lamiera dolci x 1**
  Per la cottura di torte e biscotti.
- **Grill/Leccarda x 1**
  Per cuocere al forno, arrostire o come recipiente per raccogliere i grassi.
- **Termosonda x 1**
  Per misurare quanto in profondità sono cotti i cibi.
- **Guide telescopiche x 2 coppie**
  Per griglie e teglie.

Preparazione al primo utilizzo

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima pulizia

- Togliere tutti gli accessori e i supporti ripiani rimovibili.
- Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

Importante Vedere capitolo "Pulizia e cura".

Impostazione dell'ora

Il display visualizza **hr** e **12:00**. **12** lampeggia.

1. Premere **+** o **-** per impostare l'ora corretta.
2. Premere ◴ per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la prima volta che si imposta l'ora. In seguito il nuovo orario verrà salvato automaticamente dopo cinque secondi.
   Il display visualizza **min** e l'orario impostato. **00** lampeggia.
3. Premere **+** o **-** per impostare i minuti corretti.
4. Premere ◴ per confermare. Questa operazione è necessaria soltanto la prima volta che si imposta l'ora. In seguito il nuovo orario verrà salvato automaticamente dopo cinque secondi.
   Sul display compare l'ora aggiornata.

Modifica dell'ora

È possibile modificare l'ora solo se l'apparecchiatura è in modalità standby.

Premere ripetutamente finché la spia dell'ora non lampeggia sul display. Per impostare un nuovo orario utilizzare la procedura "Impostazione dell'ora".

Preriscaldamento

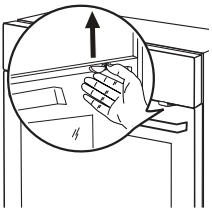
Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 45 minuti.
3. Impostare la funzione e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

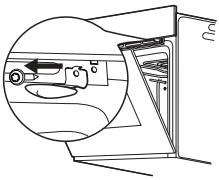
Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria sia sufficiente.

Blocco di sicurezza bambini meccanico

L'apparecchiatura è dotata di un blocco di sicurezza bambini attivo. Si trova al di sotto del pannello dei comandi, sul lato destro.



Per aprire la porta del forno con il blocco di sicurezza inserito, sollevare l'impugnatura del blocco di sicurezza come illustrato nella figura.
Non far leva sul blocco di sicurezza per chiudere la porta del forno.



Per rimuovere il blocco di sicurezza, aprire la porta del forno ed estrarlo utilizzando una chiave scanalata Torx. La chiave scanalata Torx si trova nel sacchetto degli accessori del forno.

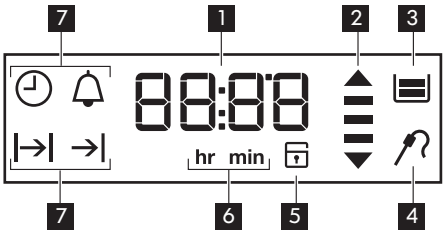
Utilizzo quotidiano

Avvertenza! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno in senso orario per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura. Il display mostra la temperatura impostata.
3. Per disattivare l'apparecchiatura portare la manopola delle funzioni del forno in posizione di spento.

Display



1. Ora o temperatura
2. Indicatore di riscaldamento e di calore residuo
3. Serbatoio d'acqua (solo modelli selezionati)
4. Termosonda (solo modelli selezionati)
5. Chiusura porta (solo modelli selezionati)
6. Ore/minuti
7. Funzioni dell'orologio

Tasti

Tasto	Funzione	Descrizione
⏲	Orologio	Per impostare una funzione orologio.
−, +	Meno, Più	Per impostare l'ora.

Funzioni forno

Funzione forno		Applicazione
0	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura a circolazione d'aria forzata	Per cuocere alla temperatura massima su tre livelli contemporaneamente. Quando si usa questa funzione, ridurre la temperatura del forno di 20 - 40°C rispetto alle temperature standard usate per la Cottura Tradizionale. Anche per essiccare gli alimenti.
	Tradizionale (Rosolatura e Cottura finale)	Per cuocere e arrostire su un livello del forno.
	Grill	Per cuocere al grill e tostare cibi di ridotto spessore posti nella parte centrale del grill.
	Cottura finale	Per dorare torte con fondi croccanti o crostosi e per conservare gli alimenti.
	Grill con ventola	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame su un solo livello. Anche per gratinare e dorare.
	Cottura Pane e Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Quando si usa questa funzione, ridurre la temperatura del forno di 20 - 40°C rispetto alle temperature standard usate per la Cottura Tradizionale.

Funzione forno		Applicazione
	Scongelamento	Per scongelare cibi surgelati. La manopola della temperatura deve essere in posizione di spento.
	Rosolatura	Per completare la cottura degli alimenti.
	Grill rapido	Per cuocere al grill cibi in grandi quantità, e tostare.
	Aria forzata + Vapore	Per cuocere al vapore.

Indicatore di riscaldamento e di calore residuo

Se si attiva una funzione del forno, le barre sul display si accendono una dopo l'altra. Le barre visualizzano la riduzione o l'aumento della temperatura del forno. Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra l'indicatore di calore residuo se la temperatura nel forno è superiore a 40°C. Ruotare la manopola della temperatura verso sinistra o destra per visualizzare la temperatura del forno sul display.

Cottura a vapore

1. Impostare la funzione .
2. Premere il coperchio per aprire la vaschetta dell'acqua. Riempire la vaschetta dell'acqua finché non si accende l'indicatore del Serbatoio d'acqua pieno. La capacità massima del serbatoio è 950 ml. È sufficiente per una cottura della durata di circa 55 – 60 minuti.

Importante Non versare acqua direttamente all'interno del serbatoio acqua!
Come liquido, utilizzare esclusivamente acqua. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi.
Non versare liquidi infiammabili o alcolici (grappa, whisky, cognac, ecc.) nella vaschetta dell'acqua.

3. Spingere la vaschetta dell'acqua nella sua posizione iniziale.
4. Preparare il cibo nella pentola appropriata.
5. Impostare una temperatura tra 130°C e 250°C. Fare riferimento alla tabella per la cottura a vapore.
6. Una volta terminata la cottura a vapore, svuotare il serbatoio dell'acqua.

⚠ **Avvertenza!** Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo della funzione Cottura a circolazione d'aria forzata + Vapore per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

Indicatore del serbatoio d'acqua

Quando è in funzione la cottura a vapore, il display mostra l'indicatore del serbatoio d'acqua. L'indicatore del serbatoio d'acqua indica il livello di acqua all'interno del serbatoio.

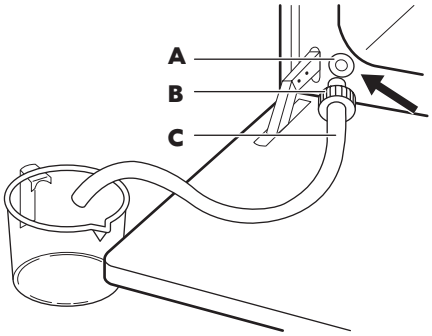
- - Il serbatoio dell'acqua è pieno. Quando il serbatoio è pieno viene emesso un segnale acustico.
- - Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.
- - Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Quando il serbatoio deve essere riempito, viene emesso un segnale acustico.

ⓘ Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo del forno. Rimuovere l'acqua con una spugna o un panno.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Importante Prima di iniziare a svuotare il serbatoio dell'acqua, controllare che l'apparecchiatura si sia raffreddata.

1. Preparare il tubo di scarico (C) incluso nel sacchetto contenente il libretto istruzioni. Collegare il connettore (B) ad una delle estremità del tubo di scarico.



2. Sistemare l'altra estremità del tubo di scarico (C) in un recipiente. Posizionarla in modo tale che risulti più bassa della valvola di scarico (A).
3. Aprire la porta del forno e collegare il connettore (B) alla valvola di scarico (A).
4. Per svuotare il serbatoio dell'acqua spingere ripetutamente il connettore.
5. Togliere il connettore dalla valvola quando termina il deflusso dell'acqua.

⚠ **Avvertenza!** Non utilizzare l'acqua di scarico per riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

ⓘ Il serbatoio potrebbe ancora contenere dell'acqua anche se il display mostra il simbolo ⎵. Attendere fino a che il flusso dalla valvola di scarico dell'acqua non si interrompe.

Funzioni del timer

Simbolo	Funzione	Descrizione
🔔	Contaminuti	Permette di impostare il conteggio alla rovescia.
🕘	Ora	Permette di modificare o controllare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".
|→|	Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Prima di impostare questa funzione, impostare una funzione del forno.
→|	Fine	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura. Prima di impostare questa funzione, impostare una funzione del forno. Si possono impostare contemporaneamente la Durata e l'Ora di fine (Ritardo) per impostare l'orario di attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura.

ⓘ Premere ripetutamente 🕘 per cambiare la funzione dell'orologio.

ⓘ Premere 🕘 per confermare le impostazioni delle funzioni dell'orologio, oppure attendere 5 secondi per la conferma automatica dell'impostazione.

Impostare la funzione Durata o Fine quando è in corso la funzione cottura

1. Premere ripetutamente 🕘 fino a quando sul display non lampeggia il simbolo |→| o →|.
2. Premere **+** o **-** per impostare i minuti.
3. Premere 🕘 per confermare.
4. Premere **+** o **-** per impostare l'ora.

5. Premere 🕘 per confermare.
6. Al termine del tempo impostato, il simbolo |→| o →| e il tempo impostato lampeggiano. Viene emesso un segnale acustico per due minuti. L'apparecchiatura si disattiva. Premere un tasto o aprire la porta dell'apparecchiatura per interrompere il segnale.

ⓘ Se si preme il tasto 🕘 durante l'impostazione dell'ora per la Durata |→|, l'apparecchiatura passa all'impostazione della funzione Fine →|.

Impostazione del Contaminuti

Permette di impostare il conto alla rovescia. Il tempo massimo che si può impostare è 23 ore e 59 minuti. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. Sarà possibile impostare il Contaminuti in qualsiasi momento, anche se l'apparecchiatura è spenta.

1. Premere ripetutamente 🕘 fino a che 🔔 e **00** non lampeggiano sul display.
2. Premere **+** o **-** per impostare il Contaminuti. All'inizio l'intervallo viene calcolato in minuti e secondi. Se il tempo impostato supera i 60 minuti, il simbolo **hr** compare sul display. A partire da questo momento l'apparecchiatura calcola il tempo in ore e minuti.
3. Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo cinque secondi.
4. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per due minuti. **00:00** e 🔔 lampeggiano sul display. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

ⓘ Se si imposta il Contaminuti quando la funzione Durata |→| o Fine →| è in esecuzione, il simbolo 🔔 viene visualizzato sul display.

Timer per il Conto alla rovescia

Il Timer per il conto alla rovescia consente di monitorare la durata di uso del forno. Premere ripetutamente 🕘 finché il display non mostra l'ora senza i simboli dell'orologio.

ⓘ Non è possibile usare il Timer per il conto alla rovescia quando sono in corso le funzioni Durata |→| o Fine →|.

Utilizzo degli accessori

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Termosonda

La termosonda misura la temperatura interna della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchiatura si disattiva.

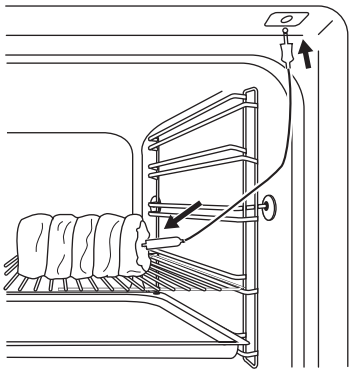
Le due temperature da impostare sono:

- La temperatura del forno.
- La temperatura interna. Fare riferimento ai valori presenti in tabella.

Temperature interne consigliate	
50°C	Al sangue
60°C	Medio
70°C	Ben cotto

Importante Usare solo la termosonda in dotazione con l'apparecchiatura o componenti di ricambio originali.

1. Selezionare la funzione del forno e regolare la temperatura.
2. Posizionare la punta della termosonda nella parte centrale della carne.
3. Mettere la spina della termosonda nella presa sulla parte frontale dell'apparecchiatura.



Il display visualizza il simbolo della termosonda e la temperatura interna predefinita. Quando si usa la termosonda per la prima volta, la temperatura interna predefinita è 60°C.

4. Quando lampeggia, è possibile utilizzare la manopola della temperatura per modificare la temperatura interna predefinita.
5. Premere per salvare la nuova temperatura interna o, attendere 10 secondi e verrà salvata automaticamente. La nuova temperatura interna predefinita viene visualizzata al successivo utilizzo della termosonda.
6. Assicurarsi che la termosonda si trovi all'interno della carne e nella presa in fase di cottura.
7. Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, il simbolo della termosonda e la temperatura interna predefinita lampeggiano. Viene emesso un segnale acustico per due minuti. L'apparecchiatura si spegne automaticamente. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
8. Estrarre la spina della termosonda dalla presa. Estrarre la carne dall'apparecchiatura.

Le funzioni Durata e Fine non funzionano con la termosonda.

È possibile modificare la temperatura interna in qualsiasi momento durante la cottura:

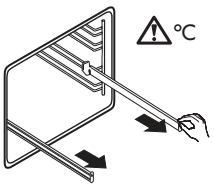
1. Premere :
   - Quattro volte – il display visualizza la temperatura interna impostata che viene aggiornata ogni 10 secondi.
   - Cinque volte – il display visualizza la temperatura corrente del forno che viene aggiornata ogni 10 secondi in base alla temperatura impostata.
   - Sei volte - il display visualizza la temperatura del forno impostata.
2. Utilizzare la manopola della temperatura per modificare la temperatura.

Guide telescopiche

Importante Conservare le istruzioni per l'installazione delle guide telescopiche per un utilizzo futuro.

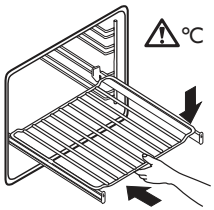
Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani in modo più facile.

1



Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.

2



Mettere il ripiano a filo sulle guide telescopiche, quindi, delicatamente, spingere all'interno dell'apparecchiatura.

È inoltre possibile utilizzare le guide telescopiche con teglie o leccarde fornite con l'apparecchiatura (fare riferimento a "Descrizione del prodotto").

Verificare di spingere le guide telescopiche fino in fondo all'apparecchiatura prima di chiudere la porta del forno.

⚠ **Attenzione** Non pulire le guide telescopiche in lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

Funzioni aggiuntive

Sicurezza bambini

Quando la Sicurezza bambini è attiva, non è possibile utilizzare il forno. Serve ad accertarsi che i bambini non attivino accidentalmente l'apparecchiatura.

Attivazione e disattivazione della funzione Sicurezza bambini:

1. Non impostare alcuna funzione del forno.
2. Tenere premuti contemporaneamente ⏲ e **+** per due secondi.
3. Viene emesso un segnale acustico. **SAFE** compare e scompare sul display (quando si attiva o si disattiva la Sicurezza bambini).

Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva dopo un certo periodo di tempo:

- Se una funzione del forno è attiva.
- Se non si modifica la temperatura del forno.

Temperatura del forno	Ora di spegnimento
30 - 115°C	12.0 ore
120 - 195°C	8.5 ore
200 - 245°C	5.5 ore
250	3.0 ore

Dopo uno spegnimento automatico, disattivare completamente l'apparecchiatura. Quindi è nuovamente possibile accenderla.

Importante Lo spegnimento automatico è operativo con tutte le funzioni del forno, tranne che per Termosonda, Durata e Fine.

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici dell'apparecchiatura. Dopo aver disattivato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

Consigli e suggerimenti utili

- L'apparecchiatura presenta cinque livelli con ripiano. Contare i livelli con ripiano dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatte il consumo di energia.
- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Al termine dell'uso dell'apparecchiatura eliminare l'umidità.

- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due lamiere dolci contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.
- Per evitare la formazione eccessiva di fumo all'interno del forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo. Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

Peso (kg)	Alimenti	Funzione del forno	Livello	Temperatura del forno (°C)	Durata cottura (min.)
1 - 1,5	Agnello		2	175	110 - 130
1 - 1,5	Carne (Roastbeef, Maiale)		2	180 - 210	45 - 90
1 - 1,5	Pollo		2	200	70 - 85
1,2	Coniglio		2	175	60 - 80
1,5	Anatra		2	220	120 - 150
4	Tacchino		2	180	210 - 240
0,6 - 1	Pesce		2	180 - 190	20 - 40
	Plum cake		2	160	50 - 60
1	Torte dolci o salate		2	170	80 - 100
	Biscotti		2 e 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
(0,7) - 1	Pane (panini)		2	180 - (200)	(25) - 45[1)]
1	Pizza		2	210 - 220	15 - 25 [1)]
-	Riscaldamento (piatto unico)		2	140	15 - 25 [1)]

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Pulizia e cura

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile eliminare più facilmente le macchie.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori da forno e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento anti-aderente.

ⓘ **Apparecchiature in acciaio inox o alluminio:**

Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido.
Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

Pulizia della guarnizione della porta

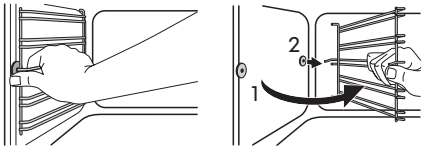
- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare il Centro di Assistenza.
- Per pulire la guarnizione della porta, utlizzare un panno morbido immerso in acqua tiepida e detergente.

Supporti ripiano

È possibile rimuovere i supporti ripiano per pulire le pareti laterali.

Rimozione dei supporti ripiano

1 **2**



Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.

Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.

Come montare i supporti ripiano

Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.

ⓘ Le estremità arrotondate dei supporti ripiani devono essere rivolte in avanti.

Lampadina del forno

⚠ **Avvertenza!** Si prega di prestare attenzione in fase di sostituzione della lampadina del forno. Sussiste il rischio di scosse elettriche.

Prima di sostituire la lampadina del forno:

- Disattivare il forno.
- Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

ⓘ Per proteggere la lampadina del forno e la calotta di vetro, stendere un panno sul fondo del forno.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per estrarla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la vecchia lampadina del forno con una da 40 watt, 230 V (50 Hz), con resistenza a temperature fino a 350 °C (tipo connessione: E14).
4. Montare la calotta di vetro.

Pulizia del serbatoio dell'acqua

⚠ **Avvertenza!** Non versare acqua nel serbatoio durante la procedura di pulizia.

ⓘ Durante la procedura di pulizia, dell'acqua potrebbe fuoriuscire dal foro di entrata vapore nella cavità del forno. Sistemare una leccarda sul livello del ripiano direttamente al di sotto del foro di entrata vapore per evitare che l'acqua fluisca sul fondo della cavità del forno.

Dopo qualche istante è possibile notare dei residui di calcare all'interno del forno. Per evitarlo, pulire le parti del forno che generano vapore. Svuotare il serbatoio dopo ogni cottura a vapore.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con 900 ml d'acqua e 50 ml di acido citrico (cinque cucchiaini). Spegnere il forno e attendere circa 60 minuti
2. Accendere il forno e impostare la funzione Aria forzata + Vapore. Impostare la temperatura a 230°C. Spegnere dopo 25 minuti e lasciare raffreddare per 15 minuti.
3. Accendere il forno e impostare la funzione Aria forzata + Vapore. Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegnere dopo 10 minuti. Lasciare raffreddare e proseguire con la rimozione del contenuto del serbatoio (fare riferimento al capitolo "Svuotamento del serbatoio dell'acqua").
4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare nel forno con un panno.
5. Pulire il tubo di scarico manualmente con acqua calda saponata. Per evitare danni, non utilizzare acidi, spray o detergenti simili.

Tipi d'acqua

- **Acqua dolce con basso contenuto di calcare** - consigliata dal produttore in quanto riduce la frequenza dei cicli di pulizia.
- **Acqua di rubinetto** - si può utilizzare se nel proprio impianto domestico è installato un depuratore o addolcitore dell'acqua.
- **Acqua dura con alto contenuto di calcare** - non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura ma aumenta la frequenza dei cicli di pulizia.

TABELLA QUANTITÀ DI CALCIO INDICATA DALL'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità)				
Deposito di calcio	**Durezza dell'acqua (Gradi francesi)**	**Durezza dell'acqua (Gradi tedeschi)**	**Classificazione acqua**	**Avviare il processo di decalcificazione ogni**
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Dolce o morbida	75 cicli - 2,5 mesi
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Durezza media	50 cicli - 2 mesi
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura o calcarea	40 cicli - 1,5 mesi

TABELLA QUANTITÀ DI CALCIO INDICATA DALL'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità)				
Deposito di calcio	**Durezza dell'acqua (Gradi francesi)**	**Durezza dell'acqua (Gradi tedeschi)**	**Classificazione acqua**	**Avviare il processo di decalcificazione ogni**
oltre 180 mg/l	oltre 18	oltre 10	Molto dura	30 cicli - 1 mese

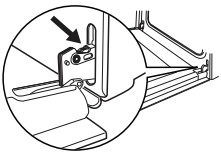
Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta ed i pannelli interni in vetro per pulirli.

ⓘ La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli in vetro prima di togliere la porta del forno.

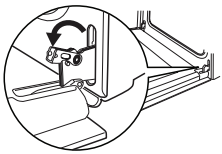
Rimozione della porta del forno e dei pannelli in vetro

1



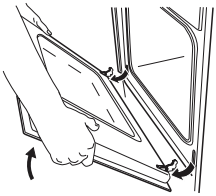
Aprire completamente la porta.

2



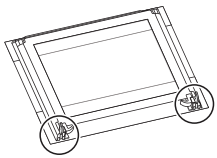
Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.

3



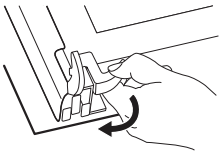
Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Successivamente, tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.

4



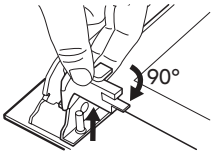
Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.

5



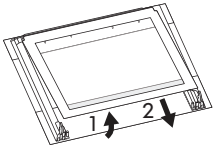
Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere i pannelli in vetro.

6



Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.

7



Sollevare con cura (passo 1) ed estrarre (passo 2) i pannelli in vetro, uno ad uno. Iniziare dal pannello superiore.

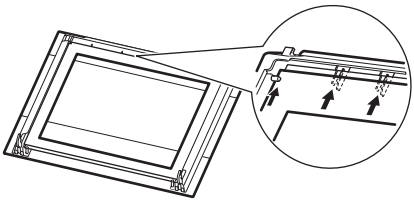
Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione.

Installazione della porta e dei pannelli in vetro

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Il secondo pannello ha una cornice decorativa. Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Accertarsi di installare il pannello superiore nelle sedi corrette (fare riferimento all'immagine).



Cosa fare se…

⚠ **Avvertenza!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	L'apparecchiatura è disattivata.	Accendere l'apparecchiatura.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora. Fare riferimento a "Impostazione dell'ora".
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile nella scatola dei fusibili.	Controllare il fusibile. Se il fusibile è scattato più volte, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La lampadina del forno non si accende.	La lampadina del forno è difettosa.	Sostituire la lampadina del forno.
Sul display è visualizzato un codice errore.	C'è un guasto elettronico.	1. Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. 2. Nel caso in cui il display presenti ancora il messaggio di errore, contattare il Centro di Assistenza.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	Il serbatoio contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere l'apparecchiatura e asciugare l'acqua con un panno o una spugna.
La cottura a vapore non funziona.	Del calcare ostruisce il foro.	Controllare l'apertura del foro di entrata vapore. Rimuovere il calcare.
Sono necessari più di tre minuti per svuotare il serbatoio dell'acqua o far defluire l'acqua dall'apertura del foro di entrata vapore.	Sono presenti depositi di calcare nell'apparecchiatura.	Controllare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo "Pulizia del serbatoio dell'acqua".
La preparazione dei cibi dura troppo a lungo oppure troppo poco.	La temperatura è troppo alta o troppo bassa.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire le indicazioni nel manuale dell'utente.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nel forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare gli alimenti nel forno per più di 15 - 20 minuti.

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore od il Centro di Assistenza.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarle in questo spazio:

Modello (MOD.) .....

Numero Prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 355 417
Volumi utili	71 l	
Area lamiera dolci	1438 cm²	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Ventola	1900 W	
Potenza totale	2780 W	
Tensione	400 V	
Frequenza	50 Hz	
Numero di funzioni	10	
Consumo di energia con carico normale, Cottura tradizionale (Rosolatura e Cottura finale)	0,89 kWh	
Consumo di energia con carico normale e Cottura a circolazione d'aria forzata	0,88 kWh	

Considerazioni ambientali

Riciclare i materiali con il simbolo ♺.
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.
La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.sens.ch.

Materiale d'imballaggio
I materiali utilizzati sono ecologici e riciclabili. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per cinque (5) anni a partire dalla data di acquisto originale del Vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Per gli elettrodomestici LAGAN, la garanzia è di due (2) anni soltanto. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico o per i nuovi pezzi di ricambio.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di cinque (5) anni

La garanzia IKEA di cinque anni non è valida per gli elettrodomestici con il nome LAGAN e tutti gli elettrodomestici acquistati presso un punto vendita IKEA prima dell'1 agosto 2007.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura dell garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.

- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
   - installazione di cucine complete IKEA;
   - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento

Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

Importante Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, assicurateVi di avere a portata di mano il codice prodotto IKEA (8 cifre) relativo all'elettrodomestico per il quale richiedete assistenza.

Importante CONSERVATE LO SCONTRINO!

E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359 888 16 0 8	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man.-fre. 09.00-20.00 lør. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 € / Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 € / Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	01 63 23 338	Lokalna cijena poziva	pon. - pet. 8:00 - 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	0,10 EUR/min (niet lokaal)Incl. BTW	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

892954359-C-232013

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2008 AA-838172-2